



# ECHT ÖSTERREICH!

DER WEYERHOF WURDE BEREITS 1130 URKUNDLICH ERWÄHNT. ER LIEGT IN UNMITTELBARER NÄHE DES HABACHTALS, DEM EINZIGEN SMARAGDVORKOMMEN EUROPAS, MIT EINMALIGEM BLICK AUF DEN „HABACHKEES“. SEIT 1832 SORGEN DIE GENERATIONEN DER FAMILIE MEILINGER DAFÜR, DASS DER ERBHOF IN PUNCTO TRADITION, AUTHENTIZITÄT, KOMFORT UND QUALITÄT WEIT UND BREIT SEINSGLEICHEN SUCHT – UND DAMIT GERADE HEUTZUTAGE „MODERNER“ IST DENN JE.

Text: Klaus Dörre



## Historie

Der Weyerhof war schon im Jahre 1662 eine Wirtstaverne. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts wurde der Hof ein fürstlich ausgestatteter Herrensitz. Im ersten



Stock befanden sich zwei prunkvolle Fürstenzimmer. Hier übernachteten die Bischöfe von Chiemsee, wenn sie zur Jagd in den Oberpinzgau kamen. Beide Fürstenzimmer waren kunstvoll vertäfelt und enthielten kostbare Möbel aus der Renaissance- und Barockzeit. Leider fielen diese Kostbarkeiten 1940 einem Glühbirnenbrand zum Opfer.

Die umliegenden Bauten des Gutshofes dienen als Wirtschaftsräume sowie als Stallungen für die vielen Tiere. Die über ihm thronende Weyerruine, ein ehemaliger Schutz- und Wachturm, ist noch heute ein Beispiel für die im Pinzgau einst so typischen kleinen Burgenanlagen.



## ECHT EHRlich

Auch in der Restaurantküche kommt nur Echtes, Regionales auf den Tisch. Denn als passionierter Koch steht Franz Meilinger für beste gutbürgerliche Küche mit sehr hohem Qualitätsanspruch. Will sagen: Trotz – oder gerade wegen – seiner Erfahrungen im „Steirereck“ in Wien oder im Gourmetrestaurant „Novus“ in Singapur (!) setzt er bei seinen Kreationen auf überlieferte Familienrezepte, mit denen er am Weyerhof aufgewachsen ist - und auf Zutaten, die größtenteils aus dem eigenen Garten und von regionalen Spitzenproduzenten stammen. Kein Wunder also, dass viele u.a. für seine Wildgerichte von weit her angereist kommen um (endlich, wieder) echten, vollen Geschmack zu genießen.



„Herzblut“ und „Leidenschaft“ sind heutzutage Begriffe, die fast inflationär verwendet werden, ebenso wie „authentisch“. Oft handelt es sich dabei um Public Relations für eine weitere „urig-rustikale“ Location, die aber gleichzeitig so „schick und modern“ sein soll, dass sie zeitgemäßen Ansprüchen entspricht. Was unterscheidet also den Weyerhof von diesen Oberflächlichkeiten?

Die Tatsache, dass sehr viele Einheimische regelmäßig das Restaurant frequentieren gibt einen ersten Hinweis. Einen weiteren, dass Menschen aus aller Welt „aus allen Wolken fallen“, wenn sie im Weyerhof zu Gast sind: „Dass es so etwas noch gibt!“. Dass sie froh und entzückt sind, hier ein Ambiente vorzufinden, das bis ins kleinste Detail in Haus, Ausstattung und Küchenkultur die Tradition und den Wert echter, einheimischer Lebensart und Gastfreundlichkeit auf hohem Niveau widerspiegelt.

## HINGABE...

...kommt wohl der Philosophie der Familie Meilinger am nächsten, wenn es darum geht, den enormen Aufwand zu beschreiben, den sie seit Generationen betreibt, um den Weyerhof aus seiner fast 900-jährigen Historie zu einem ganz besonderen Wohlfühlort für Zeitgenossen zu machen.

Vor diesem Hintergrund war die Generalsanierung des historischen Gutshofes eine besondere Herausforderung für den aktuellen Inhaber und Küchenchef, den 34-jährigen Franz Meilinger und seine ganze Familie. Eine Aufgabe, die sie alle zusammen in bester Generationen-Tradition brillant bewältigt haben. Beste, echte einheimische Handwerkskunst bestimmt jeden Winkel, jede Faser, des Erbhofes, der jetzt Platz für Gäste in 14 individuell, hochwertig und komfortabel eingerichteten Räumen – elf Doppelzimmer und drei Suiten – bietet. Für das Konzept der Inneneinrichtung ist Franz Meilingers Schwester, Elisabeth Meilinger jun., verantwortlich.

Alles in Allem findet man mit dem Weyerhof einen raren Ort vor, der von einer ganz besonderen, familiären Energie und von bedingungsloser Liebe zu echter Qualität beseelt ist. Das spürt man, das schmeckt man, das genießt man – und das weckt eine tiefe Sehnsucht, möglichst bald wiederzukehren.





## REAL AUSTRIA!

THE WEYERHOF APPEARS IN OFFICIAL DOCUMENTS AS FAR BACK AS 1130. SINCE 1832 THE MEILINGER FAMILY HAVE MAINTAINED HIGH STANDARDS OF AUTHENTICITY, COMFORT AND QUALITY IN THEIR LEGACY, THERE IS NOTHING LIKE IT FAR AND WIDE, MAKING IT "MORE MODERN" THAN EVER.

"Dedication" is the word that comes to mind as regards the Meilinger family when it is a matter of the time and effort and love they have poured into the Weyerhof for generations. They have made it an extraordinary oasis of well being.

Every niche and corner of the premises in this recently renovated heritage homestead is filled with authentic local handicrafts, around which fourteen highly individual, high-quality, comfortable rooms (eleven doubles and three suites) await guests.

### HONEST & AUTHENTIC

In the restaurant, only genuine regional products are considered as raw materials for the meals. An impassioned chef, Franz Meilinger aims only at

highest level dining. After having worked at "Steirerleck" in Vienna and at gourmet restaurant "Novus" in Singapore (!) he now concentrates on amplifying and enhancing old family recipes. He uses only ingredients that come from his own garden and top regional producers.

All in all, the Weyerhof is one of those rare spots that feed on the energy and devotion of a very special kind of family energy with unconditional love of authentic quality. It is something you feel and taste and savour when you are here. It awakens a deep-seated desire to return as soon as possible.



### KONTAKT / CONTACT

Weyerhof  
 Familie Meilinger  
 Weyer 9  
 A-5733 Bramberg am Wildkogel  
 T +43 (0)6566 7238  
 F +43 (0)6566 7238-11  
 info@weyerhof.at  
 www.weyerhof.at

Restaurant Öffnungszeiten Winter:  
 Mo, Mi, Do, Fr 17:00 - 21:00  
 Sa, So und Feiertage 11:30-14:00 und  
 17:00-21:00  
 Dienstag Ruhetag

Restaurant Öffnungszeiten Sommer:  
 Mo, Mi, Do, Fr, Sa, So und Feiertage:  
 11:30-14:00 und 17:30-21:00  
 Dienstag Ruhetag